Press Release

プレスリリース

株式会社ホテル、ニューグランド

2025 年 8 月 8 日

ホテルニューグランド

新作カフェメニュー販売開始のお知らせ
「アサイーボウル」&「マンゴースムージー」

S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店

ホテルニューグランド(横浜市中区山下町 10 番地／総支配人 木曽博文)では、ホテル直営ショップ S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店にて 2025 年 8 月 16 日(土)より、新作カフェメニュー「アサイーボウル」と「マンゴースムージー」の販売を開始します。「アサイーボウル」は、栄養価が高くスーパーフードとして注目される濃厚な口当たりのアサイーにアールグレイの薫りを纏わせたグラノーラやフルーツをトッピング、華やかに仕上げた一品です。「マンゴースムージー」は、ほんのり香るオレンジをアクセントに、マンゴーの濃厚でジューシーな果実味に程よい酸味が口いっぱいに広がるリッチな味わいが魅力のスムージーです。どちらもフルーツの美味しさを堪能することができる満足度の高いメニューです。暑さに溶けそうな今年の夏、ひんやりが嬉しい新作カフェメニューで、お買い物のちょっとしたご休憩やカフェタイムのお供にお楽しみください。

販売開始　2025 年 8 月 16 日(土)より

価　　格　アサイーボウル　　イートイン￥1,375 ／ テイクアウト￥1,350

マンゴースムージー　イートイン￥880 ／ テイクアウト￥864

販売店舗　S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店 (横浜高島屋 地下1階 Foodies'Port2)

https://www.hotel-newgrand.co.jp/s_weil_takashimaya/

営業時間　10:00～21:00 (カフェ L.O.20:00)　カフェ席数　テーブル 4 卓 8 席・カウンター6 席

お問合せ　S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店 ／ 045-534-3970(直通)

アサイーボウル

イートイン￥1,375　／　テイクアウト￥1,350

鮮やかな色合いと栄養価の高さで、健康志向の方々を中心に注目を集めている「アサイーボウル」は、スーパーフードとして朝食やデザートとして人気です。アサイーの濃厚な味わいに、香り高いアールグレイの茶葉をたっぷり混ぜ込んだグラノーラ、バナナといちごをトッピングし、彩り華やかに仕上げた栄養満点の一品です。

マンゴースムージー

イートイン￥880　／　テイクアウト￥864

マンゴーの濃厚な甘みにほんのり香るオレンジをアクセントに、ジューシーな果実味あふれる味わいをご堪能いただけるスムージーをご用意しました。口いっぱいにリッチな味が広がる、暑さを忘れるひんやりスムージーです。

S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店カフェメニュー

＜～9/15までの期間限定商品＞

クリームソーダゼリー　イートイン￥880　／テイクアウト￥864

バニラ薫るなめらかで濃厚なババロアにメロンソーダに見立てたぷるぷるのゼリーを重ね、トップにはふわふわな泡をトッピングし、ソーダのしゅわしゅわ感を表現しました。つるんとしたゼリーの爽やかな食感とくちどけなめらかなババロアが織りなす味わいは、まるで“食べるクリームソーダ”です。昔懐かしいクリームソーダの味わいをそのまま閉じ込めた、カラフルでレトロ可愛いひんやりスイーツです。

＜～9/30までの期間限定商品＞

S.Weil コーヒーゼリー　イートイン￥660　／テイクアウト￥648

S.Weil ブランドの定番人気のオリジナルコーヒー豆「ザ・コーヒー」を抽出し、つるんとした食感とほろ苦く深みのある格調高い味わいが魅力のコーヒーゼリーです。

コーヒーゼリーモカソフト　イートイン￥935　／テイクアウト￥918

S.Weil の本格派コーヒーと、濃厚な北海道産生乳を使用した、カフェオレのような味わいが魅力のソフトクリームをコーヒーゼリーにトッピングしました。

＜通年商品＞

S.Weil のババロア　イートイン￥715／テイクアウト￥702

S.Weil のババロア（いちご）　イートイン￥770／テイクアウト￥756

甘美なバニラの香り、ふるふるとした食感、とろけるなめらかな舌心地。あの名店のババロアが復活！「エスワイル」のルーツとなった洋菓子店の人気商品を、2代目店主・大谷龍一氏が監修。最後はほろり、懐かしい余韻と思い出が残ります。生クリームを添えたプレーンと彩り豊かないちご、また、季節によって限定のフレーバーをご用意しております。

S.Weil のモカソフトクリーム（カップまたはコーン）

イートイン￥693／テイクアウト￥680

S.Weilの本格派コーヒーと、濃厚な北海道産生乳を使用した、カフェオレのような味わいが魅力のソフトクリームです。まるでブーケのようなルックスが愛らしいコーンは、バター風味のサブレ生地でできた「ブーケサブレ」で、優雅におめかしした雰囲気です。

蜜漬けジンジャーのバナナジュース

イートイン￥700／テイクアウト￥756

自然な甘みを生かしたバナナジュースに、蜜で漬けたジンジャーのアクセント。味わいと食感の変化をお楽しみください。

完熟いちごと赤桃のフラッペ

イートイン￥990／テイクアウト￥972

濃厚な甘みの完熟いちごに、酸味の効いたフランス産の赤桃ピューレ。赤い果実どうしのコンビによる、飲み飽きない贅沢な味わいです。

完熟いちごと赤桃とエルダーフラワーのミルクフラッペ

イートイン￥1,210／テイクアウト￥1,188

完熟いちごと赤桃ピューレに、こっくりミルクと生クリーム、さらに爽やかな香りと酸味のエルダーフラワーを加えた贅沢フラッペです。

ザ・コーヒー（ホット／アイス）　イートイン￥663　／テイクアウト￥651

カフェラテ（ホット／アイス）　イートイン￥765　／テイクアウト￥751

ダブルエスプレッソ（ホット）　イートイン￥612　／テイクアウト￥601

フレーバーティー（ホット）　イートイン￥663　／テイクアウト￥651

フレーバーグリーンティー（ホット）　イートイン￥663　／テイクアウト￥651

S.Weil by HOTEL NEW GRAND

1927 年、横浜に開業した「ホテルニューグランド」の初代総料理長サリー・ワイル。
日本に西洋料理の自由と革新をもたらし、明るくモダンなフレンチ・スタイルの料理で、あまたの美食家から愛されました。そんな“やわらかな正統派”として、氏の功績と技を受け継ぎながら、今の時代によりそう食とライフスタイルを提案するホテルショップです。クラシカルな洋食を自宅でたのしめる冷凍食品やレトルト商品、パンや焼き菓子のほか、S.Weil ブランドとして、モカルーロやオリジナルコーヒー、ブリオッシュなど様々に取り揃えています。
なお、ブランド名は、サリー・ワイルの弟子が作った洋菓子の名店「エスワイル」を受け継いでいます。

■S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店

S.Weil ブランドをはじめ、冷凍食品シリーズやベーカリー商品、レトルト商品、焼菓子のホテルニューグランドブランドも含めた、多彩なバリエーションの商品を取り揃えるカフェ併設のホテルニューグランド直営ショップです。大切な方への贈り物やご自分へのご褒美、家族へのお土産に最適なギフトを提案いたします。お買い物のご休憩として店内カフェエリアで憩いのひとときをお過ごしいただけます。

本件に関するお問い合わせ
株式会社ホテルニューグランド
営業企画部
横山ひとみ　中島桃子
〒231-8520 横浜市中区山下町 10 番地
E-mail: yokoyama@hotel-newgrand.co.jp
m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp
Tel: 045-681-1877(直通) Fax: 045-663-3600
必要な素材写真等がございましたら お気軽にご相談ください